



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SARMA (İSPANYA)

1 pita ekmeđi, 8 dilim halinde kesilmiş
1 küçük patlıcan, boyuna incecik dilimlenmiş
6 tatlı biber, uzun dilimler incecik doğranmış
50 gr lor peyniri
25 gr çamfıstığı
Rendelenmiş portakal ve misket limon kabuđu
Bir miktar zeytinyađı

Pita dilimlerine fırçayla zeytinyağı sürdükten sonra altın rengi alıncaya kadar ızgarada kızartın. Patlıcan dilimlerine fırçayla zeytinyağı sürün ve onları da aynı şekilde ızgarada kızartın. İncecik doğranmış biberleri ve bir miktar lor peynirini patlıcan dilimlerinin içersine koyup sarın. Malzemelere sardığınız patlıcanı ekmek diliminin üzerine yerleştirip üzerine birkaç çam fıstığı koyun. Ardından portakal ve yeşil limon rendesinden bir tutam serpiştirin.

